

クレームやロスをなくす・品質の安定化・工程の効率化に向けて

# 義務化に備える 飲食店対象

# HACCPセミナー

～消費税軽減税率導入・税率引き上げへの対応に向け社内体制を強化する～

中小企業・小規模事業所の皆さまにとって、2019年10月から実施予定である消費税軽減税率（複数税率）の導入・税率引き上げ対応等を円滑に進め事業を継続していくためには、品質の安定化や工程の効率化に取り組むなど社内体制を整備した上で、安全で安心できる商品を提供し消費者の信頼を確保していく必要があります。

今回のセミナーでは、消費税軽減税率制度の説明と段階的に義務化することになった食品衛生管理の国際標準であるHACCP（ハサップ）の導入方法を、実際にチェックポイントを確認しながら学んでいただけます。

HACCPの導入で「クレームやロス率が下がり、品質のばらつきが少なくなった」「衛生管理のポイントを明確にして、記録も残すことで、従業員の経験や勘に頼らない、安定した安全な製品が作れるようになった」との声もあり、自社の付加価値向上からもこの機会にぜひご参加ください。

**日 時** 2018年9月4日火  
[午後1時30分～3時]

**場 所** 海南商工会議所 会議室  
(海南市日方1294-18)

**定 員** 30名 (先着順・定員になり次第締切)

**受講料** 無料

**対 象** 中小企業・小規模事業者

**主 催** 海南商工会議所

**お申込み・お問い合わせ**

海南商工会議所

☎073-482-4363 ☎073-482-7370

またはホームページ(<http://www.kainan-cci.or.jp>)内の  
申込フォームからお申込み下さい。

## 「HACCP」とは

Hazard (危害) Analysis (分析) Critical (特に重要な) Control (管理) Point (ポイント) の略。食品の製造・加工工程のあらゆる段階で発生するおそれのある微生物汚染等の危害をあらかじめ分析し、その結果に基づいて、製造工程のどの段階でどのような対策を講じれば、より安全な製品を得ることができるかという重要管理点を定め、これを連続的に監視することにより製品の安全を確保する衛生管理の手法です。

## 講師

林行政書士事務所

はやし かつき  
**林 克 紀 氏**

講師プロフィール

同志社大学商学部卒業後、三和シャッター工業(株)勤務。それまでの経験を活かし、平成20年行政書士事務所開業。専門は、HACCP申請、運輸申請等

## 9月4日(火) セミナー受講申込書 ※印は必須

事業所名	※ T E L	
※ご住所	F A X	
※お名前	e-mail	

◆個人・企業情報の保護について◆ セミナーご応募の際にお伺いする個人情報は、日本商工会議所及び海南商工会議所と共有し、お問い合わせへの連絡や本事業の円滑な遂行及び改善のための分析、講演会に関連する情報提供に利用します。ご提供いただいた情報は、法令に基づく開示請求があった場合、本人の同意があった場合、その他特別な理由のある場合を除き、第三者には提供いたしません。ご提供いただいた個人情報を正確に取り扱います。